

食品保护

自审图片指南和海报设置



用于餐饮服务



由双子城大都市地区 APC 和明尼苏达大学餐饮服务推广部门制定

中文

关于本指南

本食品保护资源提供自审图片指南、海报设置以及以前发布的自审检查表。通过整合这些工具，为持续的食品保护以及改进餐馆和其他食品服务设施的工人的操作惯例提供了一套有效的系统。特点包括：

- 翻页图片指南，用于配合食品安全和保安自审检查表使用，或作为最佳实践指南张贴在工作场所
- 食品安全和保安自审检查表
- 两张海报，尺寸较大的海报用于张贴在厨房，说明确保食品安全并防止蓄意破坏的食品安全规程，以及停电时需要采取的步骤
- 用中文写成

双子城大都市地区高级实践中心 (Advanced Practice Center, APC) 由明尼亚波里斯市、亨内平县和圣保罗拉姆西县联合创立，由国家城镇卫生官员协会 (National Association of County and City Health Officials, NACCHO) 提供资金，并与疾病控制与预防中心 (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) 合作。

关于食品服务自审

自审检查表提供常规检查和纠正惯例的方法，以保护食品并预防经食物传染的疾病。食品工人针对从员工健康和卫生到实体设施和管理的管理的 8 个分类的每一个，对照自审检查表上所列的最佳实践，在快速检查评分表上对他们的实践进行评分（从 1 分到 5 分）。对于需要采取的纠正措施，检查表提供空间以记录需要采取的措施以及完成日期。8 个分类使用彩色编码，以匹配本图片指南的部分。

食品经理应让一线工作人员参加自审，确保员工熟悉保持食物安全的最佳实践。食品公司会在一段时间内比较总审计分数，以评估对惯例的改进并跟踪所需的改进以及采取的行动。持续的自审将帮助您的公司为健康检查做好准备。

项目团队

Curt Fernandez, 经理
Environmental Health
City of Minneapolis

Susan Kulstad, 目标主管
Twin Cities Metro Advanced Practice Center
City of Minneapolis

Tim Jenkins, 主管
Environmental Health
City of Minneapolis

Fardowza Omar, 社区联络人
Twin Cities Metro Advanced Practice Center
City of Minneapolis

Carl Samaroo, 主管
Environmental Health
City of Minneapolis

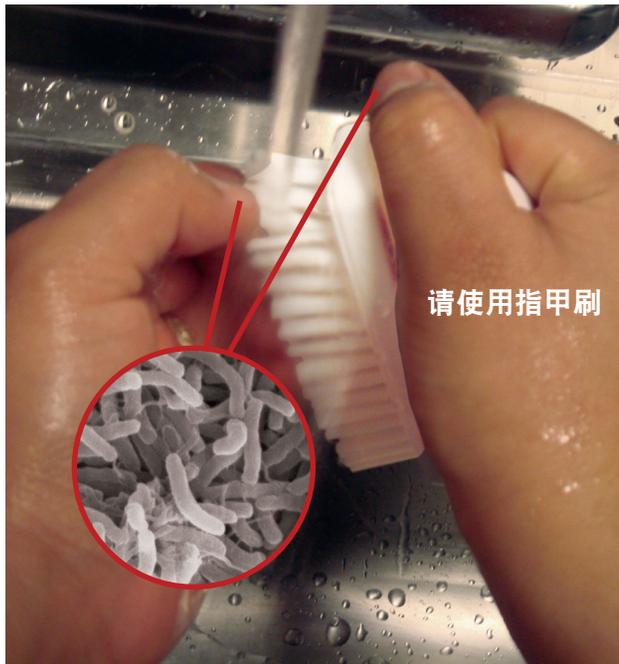
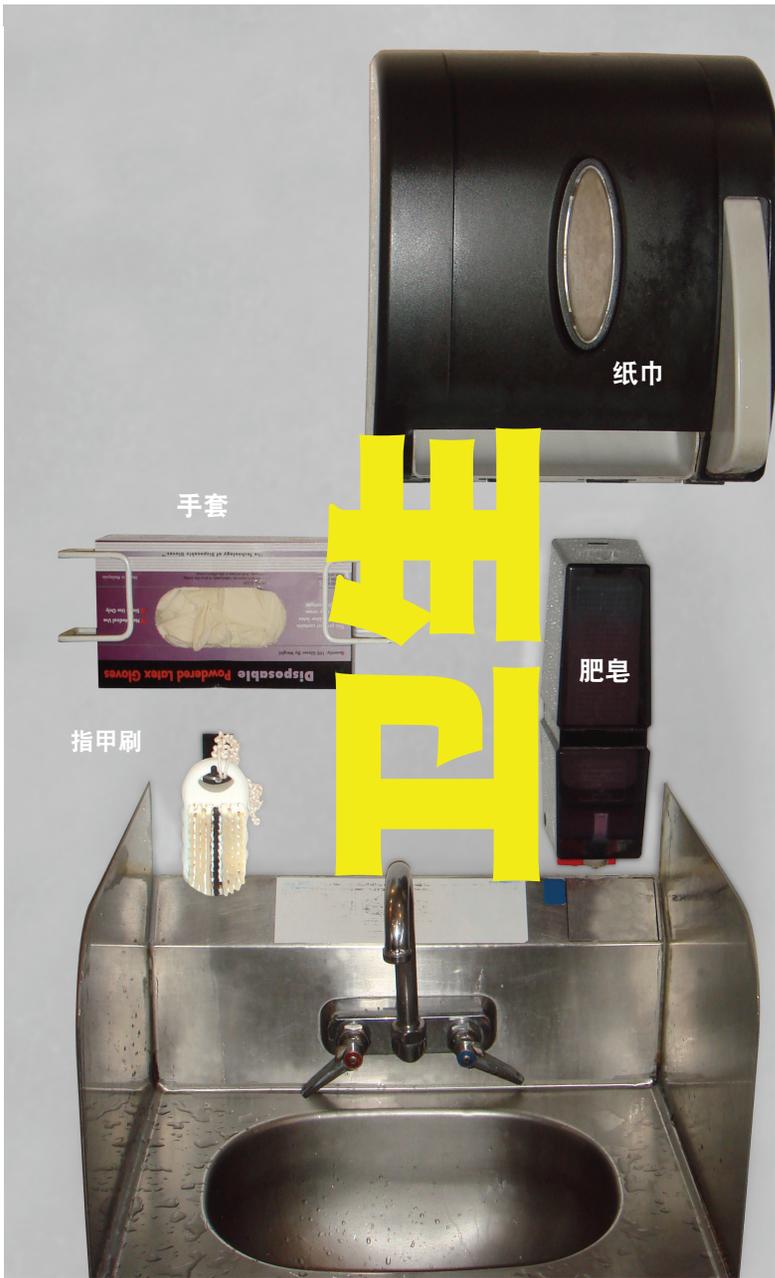
Joellen Feirtag 博士
Food Science Extension
University of Minnesota

Mohamed Yusuf, 合规官
Environmental Health
City of Minneapolis

Kendra Kauppi 博士
Food Science Extension
University of Minnesota

图形由 ONE Design, inc. 设计

团队深深感谢当地餐馆经营者、明尼阿波里斯市食品安全委员会 (Minneapolis Food Safety Council) 大都市地区环境健康官员以及为我们开发工具提供指导的焦点小组对我们的鼓励和建议。



Employee Illness Log

State food requirements for food employee health:

- Exclude** food employees who are ill with vomiting or diarrhea from working in the establishment.
- Complete this log when employees have vomiting or diarrhea.
- Restrict** food employees who are ill with Salmonella, Shigella, E. coli O157:H7 from working with food, clean equipment, utensils, linens, or single-use items until the Public Health Department has evaluated the potential for foodborne disease transmission.
- Call your local health department if an employee is diagnosed with:
 - Salmonella
 - Shigella
 - E. coli
 - Hepatitis A
- Call your local health department if a customer complains of diarrhea or vomiting; or being infected with Salmonella, Shigella, E. coli, or Hepatitis A.

Date Missed Work	Employee Name	Symptoms/Illness	Diarrhea or Vomiting?	Was Doctor Seen?	Date Return to Work

员工健康、卫生和培训

避免交叉污染

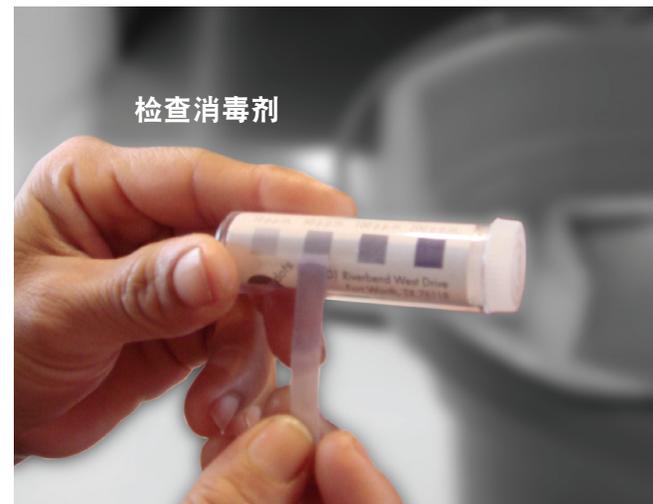


将熟食存放在顶层

存放生食
存放在熟食下方
并远离熟食



消毒剂和毛巾



检查消毒剂



清洁并消毒
食品接触面



防止交叉污染



注意自助食品，防止蓄意污染

防止污染

在您
签收
之前

检查



封条破损?



胸牌并陪同
厂商进入食品区域



是否有粉末或
液体残渣

是否有
破坏痕迹



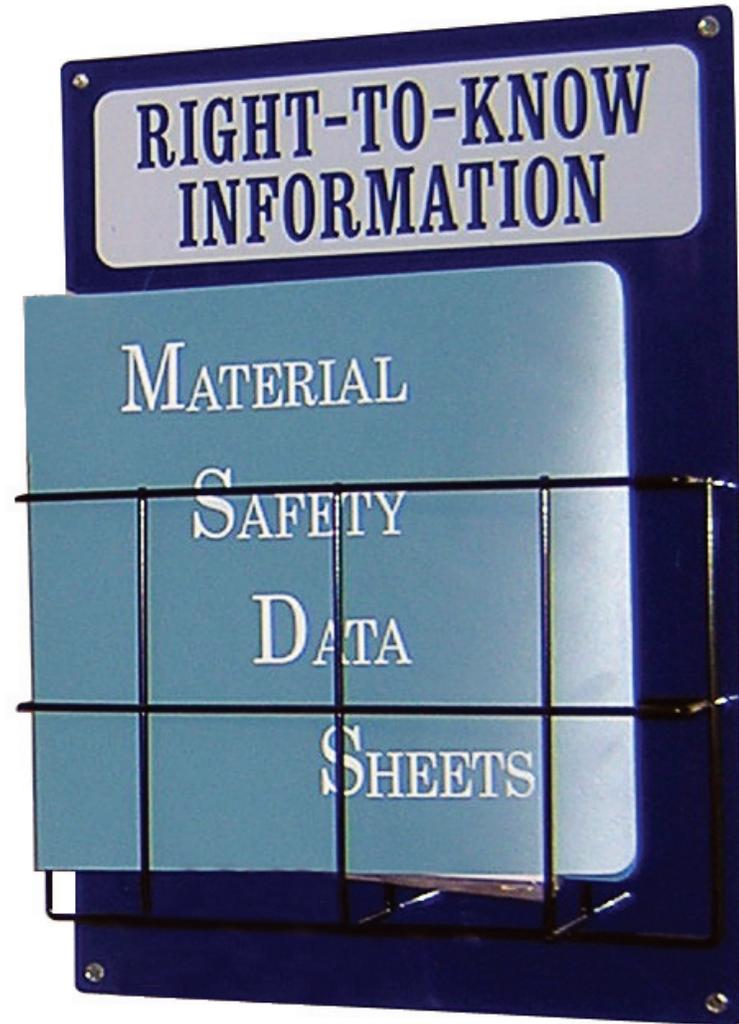
保存记录

FOOD SUPPLIER RECEIPTS
(6 MONTHS)

经核准的来源

员工可用的 **MSDS** 化学
事实材料

要 做 什 么



远离食品存放

化学品





餐饮服务



正确使用餐具和设备



安保



实体设施

遵循就地避难的
当地应急建议



计划和准备

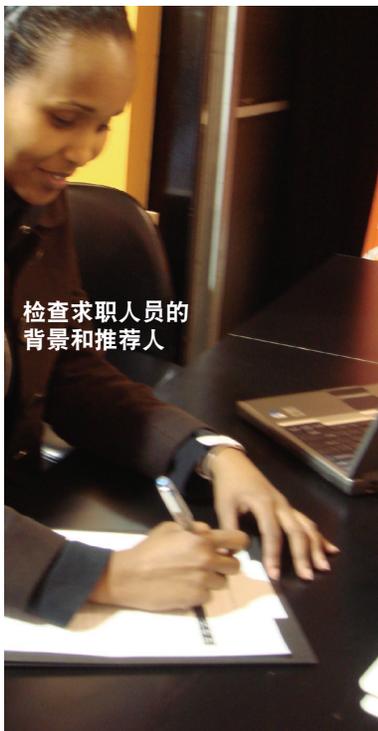
为员工提供应急响应培训



已制定应急方案



检查求职人员的
背景和推荐人



食品保护管理 - 应急方案、
协议、新员工和培训



不使用时锁住



在食品区域监督交货过程



对不属于食品区域的物品提出质疑



检查是否有损坏迹象



监督自助餐

是否确保食物不会被 **下毒?**



● 记录停电的时间



● 每小时记录热食的温度



● 每隔 2 小时记录冷食的温度



● 将处于温度危险区超过 4 小时的食物丢弃

停电时